

# Tarjeta de almuerzo

## Volver del menú Mercado

Proposé on the slate le Midi du martes a viernes, excluidos los fines de semana y días festivos

Entrante + plato principal + postre.	21.00€
Cursos de Fórmula 2	18.00€
Plato del día	14.00€

## Nuestras sugerencias

Poke bowl, Tartar de salmón, bulgur, kinoa, verduras crudas, garbanzos, aceitunas, vinagreta cítrica	20.00€
Perfumes de ensalada del Sur Mesclun de brotes jóvenes y verduras crudas, jamón crudo, mozzarella Burrata tostadas tapenade y tartar de tomate.	18.00€
Scottish Salmon Tartare Red Label, acompañado de patatas fritas y ensalada	20.00€
Tartar de ternera Charolais con trufa de verano, tomate confitado, sésamo, piñones, parmesano, frito, ensalada.	23.00€
Neto americano <b>Charolais</b> carne cruda cortada con un cuchillo y sazonada por nosotros, patatas fritas, ensalada.	19.00€
El secreto Cerdo ibérico, puré de pimientos rojos, manzanas, cebette, chorizo ibérico, zumo con cuerpo.	20.00€
Entrecôte 250gr Black Angus, (Uruguay) papas fritas y ensalada.	21.00€

# Menú del restaurante

## Entradas

Gazpacho de tomate corazón de ternera, mozzarella de Bufala, trufas de verano.	13.00€
Canelones de calabacín, relleno fino de pescado cítrico.	12.00€
Foie gras de pato, confitado de cebolla roja con terciopelo negro, Tostadas.	15.00€
Tartar de ternera Charolais, trufa de verano, parmesano, piñones, tomate confitado. Se ofrece en versión plana acompañada de patatas fritas y ensalada. 23.00€	13.00€

## Vajilla

Filete de lobo cocinado en la piel con cítricos y albahaca, puré de batatas, verduras.	24.00€
Secreto de cerdo ibérico, puré de pimienta, grano, cebettes, chorizo ibérico.	20.00€
Hombro de cordero de la Provenza en la cocción lenta, jugo de carne, pellets de manzana, verduras.	21.00€
Moneda de Boucher, origen francés, zumo de carne, manzanas y verduras.	27.00€
Filete americano, carne cruda de Charolais sazonada por nosotros, patatas fritas, ensalada.	19.00€
Hamburguesa en el lado del curso: carne de res charolais, cheddar, tocino, cebolla, tomate, barbacoa, papas fritas, ensalada.	18.00€

## Postres

Selección de quesos	10.00€
Sopa de frutas frescas con vino tinto y menta, malvavisco.	9.00€
Turrón congelado de Silvain Paysan Nougatier	8.00€
El 100% Chocolate Negro, Galleta Crujiente, Mousse Cremoso y Chocolate.	8.00€
Café liègeois	8.00€
Coronel	8.00€
Helado o sorbete 2 bolas	5.00€

## Menú Coté Cours 34.00€

### ENTRADAS

Gazpacho de tomate corazón de ternera, mozzarella de Bufala, trufas de verano.

\*\*\*\*\*

Canelones de calabacín, relleno fino de pescado cítrico.

\*\*\*\*\*

Tartar de ternera Charolais, trufa de verano, parmesano, piñones, tomate confitado.

### PLATOS

Filete de lobo cocinado en la piel con cítricos y albahaca, puré de batatas, verduras.

\*\*\*\*\*

Secreto de cerdo ibérico, puré de pimienta, grano, cebettes, chorizo ibérico.

\*\*\*\*\*

Hombro de cordero de la Provenza en la cocción lenta, jugo de carne, pellets de manzana, verduras.

### POSTRES

Sopa de frutas con vino tinto y menta, malvavisco.

Turrón congelado de Silvain Paysan Nougatier.

El 100% Chocolate Negro, Galleta Crujiente, Mousse Cremoso y Chocolate.

Coronel: sorbete de limón, vodka.